



**GAIA**  
MAIN RESTAURANT

A JOURNEY INTO THE WORLD  
OF CYCLADIC TASTES

## ΣΟΥΠΑ / SOUP

---

### Κακαβιά / 'Κακανία' soup

16€

με φρέσκο ψάρι και βασιλικό  
with fresh fish and basil

## ΣΑΛΑΤΕΣ / SALADS

---

### Χωριάτικη σαλάτα / Greek salad

15€

με παξιμάδια από χαρούπι και φέτα 12μηνης ωρίμανσης  
with carob rusks and 12-month aged feta cheese

### Πατατοσαλάτα / Potato salad

16€

με πράσινο μήλο, κάππαρη και ελληνική Κορρα μαύρου χοίρου  
with green apple, capers and Greek black pork Corra

### Σαλάτα πράσινη / Green salad

13€

με ντοματίνια, ψητά λαχανικά, κρίταμο και κασέρι  
with cherry tomatoes, roasted vegetables, rock samphire and Kasseri cheese

### Σαλάτα κυκλαδίτικη / Cycladic salad

14€

με αγκινάρακι τουρσί, αμύγδαλα και σαλάμι από ξερά σύκα  
with pickled baby artichokes, almonds and dried fig 'salami'

### Μαύρες φακές / Black lentils

16€

με καπνιστό χέλι, ροδάκινο και μυρωδικά  
with smoked eel, peach and herbs

### Σαλάτα / Salad

14€

με φασολάκια, απάκι και ξερά σύκα  
with green beans, 'araki' ham and dried figs

## ΟΡΕΚΤΙΚΑ / APPETISERS

---

### Χταπόδι στη σχάρα / Grilled octopus

16€

με κρίταμο σπανάκι και πορτοκάλι  
with rock samphire, spinach and orange

### Καλαμάρι / Cuttlefish

14€

με πατάτες λεμονάτες και μάραθο  
with lemony potatoes and fennel

### Κεφτεδάκια / Meatballs

10€

με σπιτική κέτσαπ  
with homemade ketchup

**Τόνος στη σχάρα / Grilled tuna** 14€  
με φρέσκια ντομάτα, πράσινες ελιές και βασιλικό  
with fresh tomato, green olives and basil

**Λαβράκι μαρινάτο / Marinated sea bass** 15€  
με μοσχολέμονο και αλμύρα  
with lime and savory

## ΜΕΖΕΔΕΣ / GREEK MEZE

---

**Πιτάκια / Mini Zea pitas** 6€  
από αλεύρι ζέας και σάλτσα με ταχίνι  
with tahini sauce

**Γαύρο μαρινάτο / Marinated anchovies** 8€  
με πιπεριές τουρσί και φρέσκα μυρωδικά  
with pickled peppers and fresh herbs

**Μελιτζανοσαλάτα / Eggplant salad** 6€  
με καβουρδισμένα φουντούκια και σουτζούκι  
with roasted hazelnut and Sujuk sausage

**Μαραθοκεφτέδες / Fennel croquettes** 8€  
με κολοκύθι και γραβιέρα  
with zucchini and Graviera cheese

**Αγκινάρες τουρσί / Pickled artichokes** 6€

**Φέτα ψητή / Roasted feta cheese** 6€  
με τραγανό φύλλο και καυτερή πιπεριά  
with crispy phyllo dough and hot peppers

**Ταραμοσαλάτα / Fish roe salad** 4€

**Ελιές μαριναρισμένες / Olives marinated** 4€  
με πορτοκάλι  
in orange

**Παστές σαρδέλες Καλύμνου / Salted sardines from Kalymnos** 6€

**Φάβα / 'Fava' broad bean puree** 4€

**Καπνιστό χέλι / Smoked eel** 10€

**Τζατζίκι / 'Tzatziki'** 6€

**Τηγανιά από μανιτάρια / Sautéed mushrooms** 9€  
με φρέσκια ρίγανη  
with fresh oregano

## ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ / MAIN DISHES

<b>Ψάρι ημέρας / Catch of the day</b>	<b>80€ κιλό / kg</b>
<b>Αστακός στη σχάρα / Grilled lobster</b>	<b>130€ κιλό / kg</b>
<b>Τσιπούρα φρικασέ / Gilt-head bream fricassee</b> με φρέσκα βότανα και ζωμό ψαριού with fresh herbs and fish broth	<b>26€</b>
<b>Λαβράκι / Sea bass</b> με ντοματόρυζο with tomato rice	<b>26€</b>
<b>Κατσίκι / Goat</b> με πλιγούρι και αφρό μαρούλι with oatmeal and lettuce foam	<b>24€</b>
<b>Χοιρινό / Pork</b> με μελιτζάνες, φινόκιο και ντοματίνια with eggplant, fennel and cherry tomatoes	<b>22€</b>
<b>Κοτόπουλο γιουβέτσι / Chicken with orzo</b> με κεφαλοτύρι and Kefalotyri cheese	<b>19€</b>
<b>Μοσχαράκι / Veal</b> με ασπρομούτικο φασόλι Λήμνου και κρεμμυδάκια σε μαύρη μπύρα with black eyed peas from Lemnos and fresh onions in dark beer	<b>26€</b>

## DESSERTS

<b>Ρυζόγαλο / Rice pudding</b> με μαρμελάδα ροδάκινο with peach marmalade	<b>12€</b>
<b>Σοκολατόπιτα / Greek chocolate cake</b>	<b>14€</b>
<b>Κέικ λεμόνι / Lemon cake</b> με παγωτό ελαιόλαδο with ice cream from olive oil	<b>13€</b>
<b>Ροδάκινο ψητό / Baked peach</b> με σοκολάτα και βασιλικό with chocolate and basil	<b>14€</b>
<b>Φρέσκα φρούτα / Fresh fruits</b>	<b>14€</b>
<b>Ποικιλία παγωτών / Variety of ice cream</b>	<b>10€</b>

Οι τιμές συμπεριλαμβάνουν όλες τις νόμιμες επιβαρύνσεις | Ψωμί: 3.00€. Για οποιαδήποτε αλλεργία παρακαλώ απευθυνθείτε στον σερβιτόρο μας. Στις ανωτέρω παρασκευές ενδέχεται να χρησιμοποιηθούν και φρεσκοκατεψυγμένες πρώτες ύλες. Σε όλες τις παρασκευές μας χρησιμοποιείται έξτρα παρθένο ελαιόλαδο και άριστης ποιότητας ηλιέλαιο για τηγανητά εδέσματα. Το ξενοδοχείο διατηρεί το δικαίωμα αλλαγής των τιμών, του ωραρίου και των ημερών λειτουργίας του εστιατορίου χωρίς προηγούμενη ειδοποίηση. Η επιχείρηση διαθέτει έντυπα δελτία κοντά στην έξοδο του εστιατορίου για την καταγραφή τυχόν παραπόνων. Αγορανομικός υπεύθυνος: Κωνσταντίνος Μπούζας. Ο ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗΣ ΔΕΝ ΕΧΕΙ ΥΠΟΧΡΕΩΣΗ ΝΑ ΠΛΗΡΩΣΕΙ, ΑΝ ΔΕΝ ΛΑΒΕΙ ΤΟ ΝΟΜΙΜΟ ΠΑΡΑΣΤΑΤΙΚΟ (ΑΠΟΔΕΞΗ - ΤΙΜΟΛΟΓΙΟ).

Service and Taxes are included in the prices | Bread: 3.00€. Please inform our staff of any food allergies. The above dishes may contain freshly frozen ingredients. All dishes are prepared with extra virgin olive oil and finest quality sun flower oil for frying. The hotel reserves the right to amend prices, operating hours and days that the restaurant is open without prior notice. The establishment has made printed forms available near the restaurant's exit for the registration of any complaints. Inspector Market Officer: Konstantinos Bouzas. CONSUMER IS NOT OBLIGED TO PAY, IF THE NOTICE OF PAYMENT HAS NOT BEEN RECEIVED (RECEIPT - INVOICE).